この度は当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございました。
正しく安全にご使用いただくために、この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

SG CH・IH (財)製品安全協会認定製品
この製品はSGマーク認定製品です。SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

⚠注意　安全のために必ず守ってください

●用途にあった調理器具を使用する
この製品はご家庭での調理用です。それ以外の用途ではご使用にならないでください。

●異常がないかを確認する
ご使用になる前に必ず各部に異常がないことを確認し、き裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常がある場合にはご使用にならないでください。

●空だきをしない
本体が変形または溶解し、ヤケドや火災の原因になります。また、ふっ素樹脂塗膜の損傷の原因にもなります。予熱の場合は加熱時間を1分までにしてください。長時間の予熱は空だきになります。
なお、調理物の量が極端に少ない場合も空だきになります。

●取っ手やツマミも熱くなるので注意する
調理中、調理後は本体だけでなく、金属の取っ手部分が熱くなっていますので、直に触れずに鍋つかみ等をご使用ください。また、樹脂のツマミも熱くなっていることがありますので、ご注意ください。とくに乳幼児の肌に触れないよう十分ご注意ください。

●縁まで水等を満たした状態で使用しない
吹きこぼれでガスの火が消えることがあります。

●鍋の中に料理を長時間保存しない
腐食防止のため、長時間(一昼夜以上にわたり)調理物を入れたままにしないでください。

●ストーブの上で使用しない
調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるヤケドの原因になります。また、ストーブの上にのせたままの連続使用は空だきになりやすく、本体が変形または溶解し、ヤケドや火災の原因になります。
ふっ素樹脂塗膜の損傷の原因にもなります。

●再加熱(温め直し)の際には、次のことを必ず守る
イ．煮立てる前に、お玉等でよくかき混ぜ、煮立てている間にも、よくかき混ぜる
ロ．強火で一気に煮立てない、また、加熱中は鍋に顔を近づけない
みそ汁など調理物によっては、再加熱（温め直し）の際、急にフタが吹き飛び内容物が飛び散ったり、場合によっては鍋が転倒したりすることがあります。これは、突沸現象と呼ばれる現象です。再加熱する場合には、突沸現象防止のために必ず守ってください。

電磁調理器でご使用の際に
⚠注意　安全のために必ず守ってください

●3kw以上の電磁調理器で使用しない
出力が強すぎるので、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。

●適切な出力で使用する
出力は、「中」以下でご使用ください。とくに 200Vの電磁調理器は、「強」(最高出力)にすると短時間で空だき状態になり、底面が変形したり、損傷したりする場合があります。底面が変形すると、温度コントロールが正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。

●予熱を与えない
電磁調理器はスイッチを入れると、最大出力で急激に加熱します。ガスコンロで調理するときのように予熱を与えると空だきになりますので、予熱は与えないでください。とくに少量の油を引いて加熱すると、短時間で発火点に達して引火する恐れがあり危険です。調理の際は、すぐに調理を始められるように準備を整えてから、スイッチを入れるようにしてください。また、スイッチを入れてから、すぐに出力を「中」以下に調節してください。

●天ぷらなどの揚げ物料理をしない
電磁調理器の専用鍋、または市販の天ぷら鍋をご使用ください。

電磁調理器以外で揚げ物料理の際に
⚠注意　安全のために必ず守ってください

●油温を200度以上に上昇させない
発火する恐れがあります。

●油量は、本体深さの半分以下にする
油を入れすぎると、油に引火する恐れがあります。

●調理の際に、フタをしない
フタをすると油温が異常に高くなり、発火する恐れがあります。

●調理の際に、そばを離れない
離れたすきに、引火や発火する恐れがあります。

●Siセンサーコンロで調理の際には、油量を200ml以上にする（ただし、本体深さの半分以下）
油量が少ないと温度センサーが正しく働かないことがあり危険です。

お使いいただく前に

●本体にシールが貼ってある場合には、シールをはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、除光液(マニキュア落とし)、または市販のシールはがし液をご利用ください。
●はじめてご使用になるときには、中性洗剤でよく洗い、よくすすいでからご使用ください。
●品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用にならないで、お買い求めのお店、または弊社までご連絡ください。

PanPot d-Pot / s-Pot / w-Pot / hat-Pot /m-Pot取扱説明書

使用上ご注意いただきたいこと

●コンロにのせるとき、のせ方や五徳の形状によっては本体が転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
●電子レンジでご使用にならないでください。
●オーブンでご使用にならないでください。
●ツマミは加熱・冷却の繰り返しにより、ネジがゆるむことがあります。そのままご使用になりますとフタが脱落し、ヤケドやケガなど事故の原因になりますので、ネジを締め直してからご使用ください。
●ツマミは使用により劣化します。脱落によるヤケドやケガなど事故の原因になりますので、ふくれ、焼け焦げ、ひび割れなどが生じた場合には、ご使用にならないでください。
●蒸しトレーは鍋つかみ等でお持ちください。
●蒸しトレーは直接コンロ等の火にかけ加熱しないでください。変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。

電磁調理器でご使用の際にご注意いただきたいこと

●電磁調理器の機種によっては正しく作動しないことがあります。
●電磁調理器に付属の電磁調理器の取扱説明書をよくお読みください。
●本体は天板(トッププレート)にあるヒーター表示の中心に置いてください。加熱用のコイルはヒーター表示に合わせて配置されていますので、中心からずれた位置に本体を置くと加熱の効率が悪くなり、電力を無駄に消費することになります。
●効率よく加熱するために、本体の底に付いた水滴等をきれいにふき取ってから天板に置いてください。
●底が変形した本体はご使用にならないでください。電磁調理器に内蔵されているセンサーが正常に作動しなくなったり、電磁調理器の回路に負荷をかけたりする恐れがあります。
●調理中に振動音(ジー、ブーンなど)が聞こえることがありますが、電磁調理器と本体の振動が共鳴することで生じた音ですので、故障ではありません。気になるときには本体の位置を変えたり、出力を調整したりしてください。
●本体をあおったり、ゆすったりするときは必ず天板から離した状態で行ってください。本体が天板に触れた状態で行うと、天板に傷が付いたり、本体から生じたアルミ粉が天板を汚したりすることがあります。

長くお使いいただくために

●ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせるためにも、できるだけ中火以下の火力でご使用ください。
●焼き物調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。
●ふっ素樹脂塗膜にキズがつきますので、金属ヘラなど金属製器具をご使用にならないでください。
●急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷したりしないでください。
●酢など酸性のもの、アク抜き用重曹などアルカリ性のものをご使用になることは出来るだけ避けてください。止むを得ずご使用になられた場合には変色や腐食の原因になりますので、調理後すみやかに中性洗剤で洗ってください。
●製品の表面で材料を刻まないでください。製品にキズがつきます。

お手入れについて

●万一焦げついてしまったときには、焦げつきをナイフなど金属製の固いものでこすらないでください。キズがついて腐食の原因となります。焦げつきは、水やお湯に浸して柔らかくしてから中性洗剤を含ませたスポンジでこすり取ってください。
●ご使用後は中性洗剤をつけたスポンジでよく洗い、よくすすいで水気をふき取り乾燥させてください。その際、ガス器具や電磁調理器等の調理器で加熱しないでください。空だきになり危険です。
●お手入れの際、スチールタワシ、アルカリ性洗剤（漂白剤、食器洗い機用洗剤など）、クレンザーはご使用にならないでください。
●食器洗い機での洗浄は行わないでください。

使える熱源

電磁調理器　ハロゲン　ラジエント　シーズ　エンクロ　ガス

品質表示

○表面加工
［内　面］ふっ素樹脂塗膜加工
［外　面］焼付け塗装
○材料の種類
［本　体］アルミニウム合金（底の厚さ 下表に記載）
［はり底］ステンレス鋼（クロム 18%）
［ツマミ(ガラス蓋※のものを除く)］フェノール樹脂
［蒸しトレー（m-Potのみ）］ステンレス鋼
○寸法　下表に記載
○満水容量　下表に記載
※ガラス蓋の品質表示は別紙に記載

製品名	品番	底の厚さ(mm)	寸法(cm)	満水容量(L)
d-Pot 18cm	AP-0013	4.3	18	1.7
d-Pot 21cm	AP-0020	4.3	21	2.5
d-Pot 24cm	AP-0037	4.3	24	3.3
d-Pot 27cm	AP-0044	4.3	27	4.3
d-Pot 30cm	AP-0051	4.3	30	5.2
s-Pot 24cm	AP-0082	4.3	24	2.3
w-Pot 24cm	AP-0099	6.3	24	3.1
hat-Pot 16cm	AP-0112	4.3	16	1.1
m-Pot 17cm	AP-0167	4.3	17	2.7

PanPot
PanPot株式会社
東京都三鷹市下連雀 8-2-24
TEL 0422-70-2731
WEB www.panpot.jp

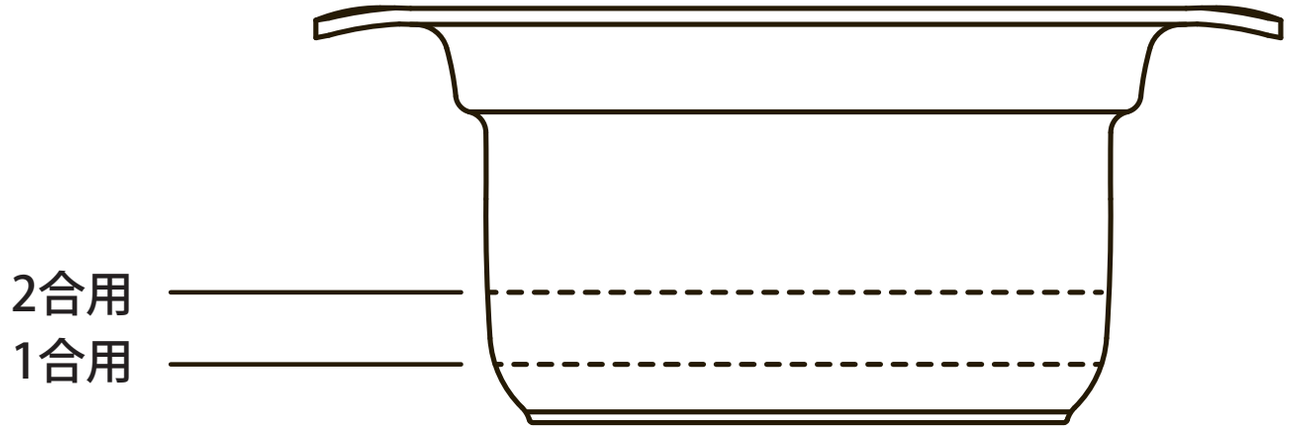
2012.05

PanPot m-Pot 炊飯用水位線について

本体内側の溝は、

白米炊飯時の水位の目安に

ご使用ください。



PanPot株式会社
東京都三鷹市下連雀 8-2-24
TEL 0422-70-2731
WEB www.panpot.jp

2012.05